

Plan de formación en la elaboración de productos lácteos de caprinos

Alexis Briceño*
Neyo Pérez

INIA. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas del Estado Barinas.
*Correo electrónico: alexisbrigo@gmail.com.

En el estado Barinas, la cría de caprinos es incipiente, existiendo para ello modalidades de producción y sistemas que van desde lo extensivo a lo intensivo, desde lugares donde se crían, preferentemente para la producción de carne, hasta zonas donde su principal ingreso lo representa la producción de leche. Económicamente, puede demostrarse que los mejores recursos de una producción caprina se dan con la producción de leche, la misma que puede consumirse sola o transformada en quesos.

El valor actual de los quesos artesanales producidos en el país tiene precios atractivos, aunque con poca demanda, sin embargo, esta transformación les permite a los criadores comercializar sus quesos en las principales ciudades y generar así algunos ingresos.

Los actuales quesos artesanales de leche de cabra son producidos con escasa tecnología, no existe un control de la calidad de la leche, ni se pasteuriza, se usa un cuajo natural mantenido en deficientes condiciones, la elaboración se hace en procesos poco higiénicos, usualmente no se envasan, y el transporte y la comercialización de los mismos se hace en circunstancias precarias.

La marginalidad de los sistemas de producción campesina y en especial de caprinos, se caracteriza por la ausencia de prácticas para dar valor agregado a los productos generados. En ellos, la racionalidad de las familias para incrementar sus ingresos, es la de contar con un mayor número de animales, en lugar de criar un menor número y obtener de ellos, una mayor productividad. En ambos casos, se requiere de tecnología accesible a las circunstancias ecológicas y socioeconómicas, así como de los mercados donde se comercialicen los productos.

En el marco de la integración institucional: Plan Integral de Desarrollo Lechero de Cabras y Ovejas (PIDELCO), Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA), Instituto Interamericano de Cooperación Agrícolas (IICA) y la Fundación de Ciencia y Tecnología (FUNDACITE), y considerando los

aspectos antes mencionados, se llevó a cabo el plan de formación sobre elaboración de quesos con leche de cabra en el municipio Cruz Paredes del estado Barinas, con la finalidad de fortalecer las capacidades de los productores y productoras de caprinos en la elaboración de productos lácteos en el estado.

Estrategias de formación

Las estrategias utilizadas para llevar a cabo el plan de formación en la elaboración de quesos, consistieron en: talleres, mesas de trabajo, intercambio de experiencias, prácticas de procesamiento y seminario final. En el plan de formación para la elaboración de productos lácteos de caprinos, participaron 59 personas (Cuadro 1). El mismo contó con el apoyo del personal de PIDELCO, INIA Barinas e IICA, quienes impartieron los conocimientos sobre la temática e intercambiaron sus experiencias con las de los productores locales.

Cuadro 1. Participantes del plan de formación en la elaboración de productos lácteos de caprinos.

Participantes	
Productores	16
Productoras	21
Estudiantes	5
Profesionales	10
Instituciones	7
Total	59

Fortalecimiento de capacidades

En el panorama laboral actual, donde la formación resulta un aspecto de máxima importancia y la competitividad alcanza límites hasta hace pocos años desconocidos, son muchas las personas que buscan información sobre nuevas opciones de formación que le faciliten, bien una mejora de sus

condiciones laborales actuales, bien un cambio total hacia aquello que siempre les ha apasionado, o para mejorar sus ingresos. Y en este sentido, una de las opciones con mayor futuro, y presente, es el fortalecimiento de capacidades.

Para este caso de formación, se impartió el procedimiento base para la elaboración de queso blanco y sus componentes, aliñado, pecorino, relleno, madurados (concha roja, concha negra y pepper oil), crema de leche, requesón; considerando la experiencia práctica de la facilitadora, en congruencia con los aportes de los productores y productoras asistentes al evento.

Para la realización de la práctica se contó con el aporte de materiales e insumos, por parte de PIDELCO, aporte de los productores como (Leche, cuajo, aliños, utensilios de cocina) entre otros, y la Alcaldía del municipio Cruz Paredes que facilitó el comedor municipal para el uso de la cocina y sus enseres, el IICA, con el pago de honorarios profesionales de la facilitadora (Foto 1 a y b).



Foto 1 a y b. Taller elaboración de quesos, municipio Cruz Paredes, Barinas.

De igual manera, se hizo referencia a la importancia de las buenas prácticas agrícolas en el manejo del sistema de producción para garantizar la higiene y calidad de la leche (Cuadro 2), razas adecuadas para la producción, factores que intervienen en la calidad, alimentación animal eficiente, bienestar animal y el valor de los mercados para la distribución de los productos elaborados.

Cuadro 2. Aspectos a considerar en la higiene y calidad de la leche.

Causas que inciden en la variación de los componentes de la leche	Normas de higiene y seguridad en la elaboración de productos lácteos
<input type="checkbox"/> Raza. <input type="checkbox"/> Animal individual y el rebaño. <input type="checkbox"/> Periodo de lactancia. <input type="checkbox"/> Estación del año. <input type="checkbox"/> Primera o última producción de leche. <input type="checkbox"/> Leche de los diferentes cuartos de la ubre. <input type="checkbox"/> Edad del animal. <input type="checkbox"/> Cambio del ordeñador. <input type="checkbox"/> Alimentación. <input type="checkbox"/> Período de celo. <input type="checkbox"/> Cambios bruscos de temperatura. <input type="checkbox"/> Enfermedad. <input type="checkbox"/> Influencia de medicamentos. <input type="checkbox"/> Excitación.	<input type="checkbox"/> Limpieza de los corrales o lugares de ordeño. <input type="checkbox"/> Buen estado de salud de los animales. <input type="checkbox"/> Buen estado de salud del ordeñador. <input type="checkbox"/> Limpieza y desinfección de la ubre y manos del ordeñador, ropa del trabajador limpia. <input type="checkbox"/> Lavado y desinfección de los utensilios y equipos utilizados en el ordeño, antes y después del proceso. <input type="checkbox"/> Colado y filtrado de la leche. <input type="checkbox"/> Control de insectos y roedores. <input type="checkbox"/> Contar con agua limpia y suficiente. <input type="checkbox"/> Contar con el equipo en buenas condiciones y a la mano.

Fuente: Sánchez. 1017.

La experiencia vivida en la elaboración de quesos con leche de cabra muestra las manifestaciones de satisfacción por parte de los participantes al ver reflejado, en el cierre del evento, presentación de sus productos, degustación y compartir de la experiencia en el seminario final (Foto 2 a, b y c), entre las expresiones podemos señalar:

Deisi Querales, productora de la comunidad Peña Larga, municipio Alberto Arvelo Torrealba, Barinas



Foto 2 a, b y c. Tipos de quesos aliñados, ricota y cremas.

“Yo, había visto como se hace queso de vaca, más no de cabra, este taller es muy importante para nosotros, he aprendido a hacer variedades de quesos”.

Por otra parte, la productora Zenaida Sulbarán, del municipio Cruz Paredes, Barinas, manifiesta *“No tengo palabras como agradecerle a las instituciones patrocinantes de este taller, aprender algo útil para mejorar nuestros ingresos, gracias a los instructores, al INIA, IICA y PIDELCO por enseñarme a hacer quesos, ricota, cremas, todo muy bonito, sigamos así para mejorar nuestras fincas”*, (Foto 3 a y b).

El representante de la comunidad Los Alcarava-nes, del municipio Barinas, el señor Nedo Pulido, expresó lo siguiente *“En realidad muy acertado el tema, aprendimos hacer todo tipo de quesos, agradecido por su gran experiencia y facilidad de enseñarnos, ahora sí puedo decir y no tengo excusa, puedo hacer quesos; sin embargo, tenemos que trabajar en la organización, centro de recría, mejoramiento genético y manejo animal, alimentación alternativa para poder obtener leche de calidad, si no hay leche, no hay quesos y otros derivados”.*



Foto 3 a y b. Seminario final: presentación de productos obtenidos durante la formación.

De igual manera, el productor Jorge Chiquillo, de Socopó, municipio Sucre, Barinas, señala *“Al cierre de este seminario donde expondremos nuestros productos realizados en este taller, puedo decir que me gusta trabajar con cabras, conocí la importancia y beneficios económicos y de salud que da su leche, este taller me permitirá producir variedades de quesos, entendí la importancia de cuidar y no maltratar al animal, los factores que desmejoran a la leche, hace falta mucho apoyo como este en el sector para fortalecer la producción caprina y ovina, necesitamos el taller de dulcerías y procesamiento de carne en ovinos y caprinos”*.

Para finalizar, considerando las manifestaciones hechas por los participantes y las estrategias prácticas de aprendizaje, puedo señalar que los objetivos planteados en pro del fortalecimiento de los sistemas de producción de caprinos fueron alcanzados, quedando pendiente iniciar un proceso de promoción e impulso de la agroindustria rural organizada en las comunidades y por supuesto buscar otras prácticas y metodologías para dar valor agregado al producto primario como lo es la leche de cabra.

Consideraciones finales

El procesamiento de la leche de cabra, puede llegar a ser una oportunidad para mejorar los ingresos de los productores al dar valor agregado a la producción. El valor puede ser mediante la elaboración de quesos, ya que, el queso de cabra es fácilmente aceptado por el consumidor y es un camino tecnológico que asegura la aceptación del producto como parte de la dieta de productores y consumidores, lo

que asegura su adopción y consecución de dicho valor.

El fortalecimiento de capacidades permite a las familias productoras ser menos dependientes de los intermediarios, al poder desarrollar, con la experiencia práctica, técnicas de elaboración y presentación del producto, que propendan a generar mejores ingresos y por ende, mejoras en los sistemas de producción.

Las expresiones y manifestaciones muestran una vez más la importancia de fortalecer capacidades, sobre todo en el tema de caprinos y ovinos para el estado Barinas, como un rubro con altas potencialidades de desarrollo y expansión por la versatilidad en el manejo de estos pequeños rumiantes. La necesidad de atender integralmente estos sistemas familiares de producción, conlleva a establecer una planificación mancomunada institucionalmente para lograr los objetivos y coadyuvar al desarrollo el estado y del país en general.

Bibliografía consultada

- Fung, L., O. Arroyo, y C. Maltossian. 2004. Elaboración Tecnificada de quesos con leche de cabra. III. Congreso Peruano de Producción lechera. Lima, Perú. 32 p.
- Herraiz, M. L. 1994. Formación de Formadores. Montevideo: CINTEFOR. 76 p.
- Núñez, M. 2010. Guía de elaboración de quesos artesanales. Tucumán. 48 p.
- Sánchez, G. 2017. Material de apoyo: Taller de elaboración de quesos y conservas de leche de cabra. Láminas de presentación. IICA, Caracas. 16 p.

